

# COMPARAÇÃO ENTRE QUALIDADE SENSORIAL DA BEBIDA E MATURAÇÃO DE GRÃOS DE CAFÉ CONILON CULTIVADOS EM PLENO SOL E ARBORIZADOS COM SERINGUEIRA

GP VALANI, HR PELEGRINI, E TREVISAN, FL PARTELLI. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. Centro Universitário Norte do Espírito Santo – CEUNES. E-mail: gustavo.valani@hotmail.com, partelli@yahoo.com.br

O café Conilon é cultivado de forma significativa nos estados do Espírito Santo, Rondônia e Bahia. Atualmente o Espírito Santo é o maior produtor de café Conilon no Brasil, onde foram produzidas 9,95 milhões de sacas beneficiadas em 2014 (CONAB, 2015). A cafeicultura está presente em mais de 56 mil das 86 mil propriedades existentes, com envolvimento de cerca de 130 mil famílias, gerando aproximadamente 400 mil postos de trabalho diretos e indiretos, em 77 dos 78 municípios Capixabas.

Estima-se que mais 90% do cultivo de café encontra-se a pleno sol (RICCI et al., 2002). Entretanto, o sombreamento moderado não prejudica a produtividade do cafeeiro, proporciona melhor qualidade no fruto e reduz o custo de produção do café. Outros benefícios do sistema de produção arborizado estão relacionados aos aspectos microclimáticos que minimizam a exposição das plantas a riscos externos, promovem a fertilidade do solo, reduzem a lixiviação de nutrientes e reduzem a quantidade de plantas daninhas (MELLONI et al., 2013; PARTELLI et al., 2014).

O presente trabalho teve por objetivo comparar a qualidade da bebida e a maturação de grãos de café conilon cultivados em pleno sol e em sistema arborizado com seringueira (dois tratamentos). A pesquisa foi conduzida na safra de 2013, em uma propriedade no município de Jaguaré, Espírito Santo. O primeiro tratamento foi composto por uma lavoura o café conilon (*Coffea canephora*) com espaçamento de 3m x 1m, arborizada com seringueiras (*Hevea brasiliensis*) em fileira dupla (7,8m X 2,3m). O cafeeiro foi plantado no final de 2006 e a seringueira no final de 2007. A outra lavoura foi cultivada a pleno sol, também plantados no final de 2006 com espaçamento de 3,0m x 1,0m.

O delineamento foi inteiramente casualizado com quatro repetições, em cada repetição foram avaliadas três plantas. Amostras contendo aproximadamente 0,2 litros de grãos foram retiradas para avaliação da maturação, quantificando a porcentagem de grãos maduros, secos, verdes e moca. Outra parte da produção colhida (3 litros) foi seca em terreiro e beneficiada quando apresentou 12% de umidade. A qualidade sensorial da bebida foi avaliada de acordo com os critérios estabelecidos pelo Coffee Quality Institute. Os procedimentos estatísticos constaram da análise de variância. ( $p < 0,05$ ).

## Resultados e conclusões

A qualidade sensorial da bebida não foi influenciada pela arborização (Tabela 1). Trabalhos de Vaast et al. (2006), observaram que a arborização afetou positivamente o cultivo do cafeeiro arábica quanto a qualidade de bebida e devido ao prolongamento da fase de amadurecimento dos grãos em um mês. Vaast et al. (2004) em trabalhos realizados em cafezais arborizados na Costa Rica também obtiveram melhor qualidade do produto nesses sistemas. Por sua vez, Bosselmann et al. (2009) verificaram efeito negativo da arborização do café arábica na Colômbia.

Ocorreu maior porcentagem de grãos secos no sistema de cultivo a pleno sol (Tabela 1). Não houve diferença significativa para grãos mocas. Resultados semelhantes foram encontrados por Carvalho e Matiello (2012) para grãos secos e por Souza et al. (2012) para os grãos mocas. Em relação aos grãos verdes, apesar da maior porcentagem ter ocorrido no café sombreado, não foram observadas diferenças significativas entre os tratamentos. Ricci et al. (2011) observaram maior porcentagem de grãos verdes em café cultivado sob o sombreamento de bananeira (*Musa sp*) quando comparado ao cultivo a pleno sol. No mesmo estudo, os autores não encontram diferenças significativas entre os grãos mocas, corroborando com os dados obtidos nesse experimento. O maior valor de grãos maduros no tratamento a pleno sol pode ser justificado pelo fato que o sombreamento retarda a maturação.

**Tabela 01:** Porcentagem de grãos de café maduros, verdes, secos e moca, e valiação da qualidade da bebida em grãos de café cultivados em ambientes arborizado com seringueira e em pleno sol. Jaguaré - ES.

	Porcentagem de Grãos				Nota
	Maduros	Verdes	Secos	Mocas	
Café arborizado	40,66a	56,65a	2,69b	31,82a	75,83a
Café pleno sol	45,26a	40,07a	14,67a	33,32a	73,25a
CV (%)	68,37	63,56	59,72	52,92	2,28

Médias seguidas de letras iguais na coluna não diferem significativamente pelo teste de Tukey ( $p < 0,05$ ).